



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 254।

नई दिल्ली, ब्रह्मस्तिवार, नवम्बर 22, 2012/अग्रहायण 1, 1934

No. 254।

NEW DELHI, THURSDAY, NOVEMBER 22, 2012/AGRAHAYANA 1, 1934

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 22 नवम्बर, 2012

फा. सं. 5/15015/30/2012.—खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिनको केन्द्रीय सरकार, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006(2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, उक्त उपधारा (2) की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, को मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और ओषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेजे जा सकेंगे ;

केन्द्रीय सरकार द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार किया जाएगा ।

प्रारूप विनियम

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ-

(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) (संशोधन) विनियम, 2012 है ।

(2) ये उनके राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के विनियम 2.2 में, 'वसा, तेल और वसा मिश्रण' से संबंधित,-

(क) उपविनियम 2.2.1 में जैतून का तेल से संबंधित खंड 8 के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात् :-

" 8.(1) विवरण -

(i) जैतून का तेल जैतून के पेड़ (ओलिया यूरोपिया एल) के फलों से एक मात्र रूप से अभिप्राप्त तेल है, इसमें विलायकों या रिएस्ट्रीफिकेसन प्रक्रिया से अभिप्राप्त तेल और इसमें अन्य प्रकार के तेलों का कोई मिश्रण नहीं है तीव्रगंध या कोई अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक जल मिलाए गए रंजक या सुवाष्य पदार्थ या खनिज तेल शामिल नहीं है।

(ii) प्राकृत जैतून का तेल एक मात्र रूप से जैतून के पेड़ के फलों से यांत्रिक या अन्य भौतिक साधनों द्वारा कतिपय परिस्थितियों, विशिष्टतया तापीय स्थितियों के अधीन जो तेल में किसी तरह की मिलावट उत्पन्न नहीं करती है, अभिप्राप्त तेल है, और जिसमें धोवन, निथारन, अपकेन्द्रन और फिल्टर करने के अतिरिक्त कोई अन्य उपचार नहीं किया गया है तथा यह तीव्रगंध या कोई अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक जल मिलाए गए रंजक या सुवाष्य पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा।

(iii) जैतून - पामेस तेल जैतून के पामेस का विलायकों के साथ उपचार करके या अन्य भौतिक उपचारों से अभिप्राप्त तेल है इसमें रिइस्ट्रीफिकेसन प्रक्रिया और अन्य प्रकार के तेलों का मिश्रण शामिल नहीं है और यह तीव्रगंध या कोई अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक जल मिलाए गए रंजक या सुवाष्य पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा।

(2) अनिवार्य संरचना और गुणवत्ता कारक

क. (i) परिष्कृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल जो परिष्करण विधियों द्वारा प्राकृत जैतून के तेल से अभिप्राप्त किया जाता है। इन विधियों से प्रारंभिक ग्लिसरीडिक ढांचे में कोई परिवर्तन नहीं होता है और यह अम्लता जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 0.3 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

(ii) जैतून का तेल : यह तेल जैतून के तेल और प्राकृत जैतून के तेलों का मिश्रण होता है जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त होता है तथा यह अम्लता, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 1 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

(iii) अतिप्राकृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल है जो अम्लता, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 0.8 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

(iv) प्राकृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल है जो अम्लता, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 2.0 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

(v) साधारण प्राकृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल है जो अम्लता, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 3.3 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

(vi) परिष्कृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल जो कच्चे जैतून-पामेस के तेल से अभिप्राप्त किया जाता है। इन विधियों से प्रारंभिक ग्लिसरीडिक ढांचे में कोई परिवर्तन नहीं होता है और यह

अम्लता, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 0.3 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

(vii) जैतून-पामेस का तेल : यह तेल जैतून के तेल और प्राकृत जैतून के तेलों का मिश्रण होता है तथा यह मुक्त अम्लतायुक्त होता है, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 1 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त होता है।

ख. पूर्वोक्त जैतून के तेल उपखंड (3) में दी गई विशेषताओं के अनुरूप होंगे।

मानक	प्राकृत जैतून का तेल, अतिप्राकृत जैतून का तेल और साधारण प्राकृत जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून का तेल	जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून-पामेस का तेल	जैतून-पामेस का तेल
आर्द्रता और सुवाष्य पदार्थ : (अधिकतम)	0.2%	0.1 %	0.1 %	0.1 %	0.1 %
अविलयनशील अशृद्धियाँ (अधिकतम)	0.1 %	0.05 %	0.05 %	0.05 %	0.05 %
द्रेस धारुओं (अधिकतम) लौह (एफई) तांबा (सीयू)	3 मिग्रा/किग्रा 0.1 मिग्रा/किग्रा	3 मिग्रा/किग्रा 0.1 मिग्रा/किग्रा	3 मिग्रा/किग्रा 0.1 मिग्रा/किग्रा	3 मिग्रा/किग्रा 0.1 मिग्रा/किग्रा	3 मिग्रा/किग्रा 0.1 मिग्रा/किग्रा
अपवर्तक सूचकांक (एन ²⁰ डी)	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	-	1.4677-1.4705
साबुनिकरण मूल्य (क्रेओएच/जी तेल)	184-196	184-196	184-196	-	184-196
आयोडिन मूल्य (डब्ल्यूआईजे एस)	75-94	75-94	75-94	-	75-94
असाबुनिकरण पदार्थ	15ग्रा/किग्रा	15ग्रा/किग्रा	15ग्रा/किग्रा	-	15ग्रा/किग्रा
बैलियर परीक्षण (अधिकतम)	17	17			
अर्द्ध-शोषक तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
जैतून पामेस तेल	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	धनात्मक

परीक्षण					
बिनौला बीज तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
टीसीड तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
तिल बीज तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

(4) खाद्य सहयोज्य -

(i) प्राकृत जैतून के तेल

इन उत्पादों में कोई सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है।

(ii) परिष्कृत जैतून का तेल, जैतून का तेल, परिष्कृत जैतून-पामेस का तेल और जैतून-पामेस का तेल

अल्फा-टोकोफेरोल [डी-अल्फा टोकोफेरोल (आईएनएस 307ए); मिश्रित टोकोफेरोल सांद्र (आईएनएस 307बी) ; डीएल-अल्फा टोकोफेरोल (आईएनएस 307सी) पूर्वोक्त उत्पादों में अनुज्ञेय हैं जिससे परिष्करण प्रक्रिया में समाप्त हुए प्राकृतिक टोकोफेरोल को पुनःप्राप्त किया जा सके और अंतिम उत्पाद में अल्फा टोकोफेरोल का सांद्र में 200 मिग्रा/किग्रा से अधिक हो।

(5) संदूषक

भारी धातुएं

इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद निम्नलिखित की अधिकतम सीमा का अनुपालन करेंगे :-

अधिकतम अनुज्ञेय सांद्रता

सीसा (पीबी)

0.1 मिग्रा/किग्रा

आर्सनिक (एएस)

0.1 मिग्रा/किग्रा

(6) लेबलीकरण - यह खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमन में अधिकथित लेबलीकरण उपबंधों का अनुपालन करेंगे।

[फा. सं. एक्स-11014/4/2011-डीएफक्यूसी]

एस. एन. मोहन्ती, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-II/4/असाधा./187-ओ/12]

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 22nd November, 2012

F. No. 5/15015/30/2012.—The following draft of certain regulation further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, with previous approval of Central Government, proposes to make, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (2), for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestion, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002;

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified, will be considered by the Central Government.

DRAFT REGULATIONS

1. Short title and commencement.-

(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) (Amendment) Regulations, 2012

(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.2 relating to “Fats, oils and fat emulsions”,-

(a) in sub- regulation 2.2.1, for clause 8 relating to Olive oil, the following clause shall be substituted, namely:-

“ 8 (1) Description-

- (i) **Olive oil** is the oil obtained solely from the fruit of the olive tree (*Olea europaea* L.), to the exclusion of oils obtained using solvents or re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds and it shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.
- (ii) **Virgin olive oils** are the oils obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone

4369 GI/12-2

any treatment other than washing, decanting, centrifuging and filtration and it shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

- (iii) **Olive-pomace oil** is the oil obtained by treating olive pomace with solvents or other physical treatments, to the exclusion of oils obtained by re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds and it shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

(2) ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS-

- (i) **Refined olive oil:** olive oil obtained from virgin olive oils by refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure and it has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams.
 - (ii) **Olive oil:** oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oils suitable for human consumption and it has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams.
 - (iii) **Extra virgin olive oil:** virgin olive oil with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.8 grams per 100 grams.
 - (iv) **Virgin olive oil:** virgin olive oil with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 2.0 grams per 100 grams.
 - (v) **Ordinary virgin olive oil:** virgin olive oil with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 3.3 grams per 100 grams.
 - (vi) **Refined olive-pomace oil:** oil obtained from crude olive-pomace oil by refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure and it has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams.
 - (vii) **Olive-pomace oil:** oil consisting of a blend of refined olive-pomace oil and virgin olive oils and it has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams.
- B. The aforesaid olive oils shall conform to characteristic given in, sub clause (3)

(3) QUALITY CHARACTERISTICS-

Parameters	Virgin olive oil, Virgin olive oil and ordinary Virgin olive oil	Refined olive oil	Olive oil	Refined olive-pomace oil	Olive-pomace oil
Moisture and volatile matter: (Max)	0.2 %	0.1 %	0.1 %	0.1 %	0.1 %
Insoluble impurities (Max)	0.1%	0.05 %	0.05 %	0.05 %	0.05 %
Trace Metals(Max)					
Iron (Fe)	3 mg/kg	3 mg/kg	3 mg/kg	3 mg/kg	3 mg/kg
Copper(Cu)	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg
Refractive Index ($n^{20}D$)	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	-	1.4680-1.4707
Saponification value (mg KOH/g oil)	184-196	184-196	184-196	-	182-193
Iodine value(Wijs)	75-94	75-94	75-94	-	75-92
Unsaponifiable matter (Max)	15g/kg	15g/kg	15g/kg	-	30g/kg
Bellier Test (max.)	17	17			
Semi-Siccative oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Olive pomace oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Positive
Cotton seed oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Teaseed oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Sesame seed oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Test for Argemone oil	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative

(4) FOOD ADDITIVES-

(i) Virgin olive oils

No additives are permitted in these products.

(ii) Refined olive oil, olive oil, refined olive-pomace oil and olive-pomace oil

The addition of alpha-tocopherols [d-alpha tocopherol (INS 307a)]; mixed tocopherol concentrate (INS 307b); dl-alpha-tocopherol (INS 307c)) to the above products is permitted to restore natural tocopherol lost in the refining process and the concentration of alpha-tocopherol in the final product shall not exceed 200 mg/kg.

(5) CONTAMINANTS**Heavy metals**

The products covered by the provisions of this standard shall comply with maximum limits as follows:-

Maximum permissible concentration

Lead (Pb)	0.1 mg/kg
Arsenic (As)	0.1 mg/kg

(6) Labelling- It shall follow labelling provisions laid down under Food Safety and Standards Regulations.

[F. No. X-11014/4/2011-DFQC]

S.N. MOHANTY, Chief Executive Officer

[ADVT-III/4/Exty./187-O/12]